



# La Tablee des Chefs

## LA CAUSE

Nourrir. Éduquer. Nourrir aujourd'hui, pour lutter contre l'insécurité alimentaire, et éduquer les jeunes, pour développer leur autonomie alimentaire. Depuis 2002, La Tablee des Chefs a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant plus de 26,4 millions de portions cuisinées et a éduqué plus de 95 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire par l'entremise de ses différents programmes.

## LE POSTE

---

**Titre:** animateur - Camps Culinaires

**Lieu:** Montréal – ITHQ, 3535 Rue Saint-Denis, Montréal, QC H2X 3P1

**Lieu:** Québec – Cuisine de La Tablee des Chefs, Le Grand Marché de Québec, 220, boulevard Wilfrid-Hamel, Québec (Québec) G1L 5A7, 2e étage, local 104

**Lieu:** Longueuil – Cuisine de La Tablee des Chefs, 930 Boulevard Curé-Poirier E, Longueuil, QC J4J 4X1

**Lieu:** Laval - 2100 Rue Cunard, Laval, QC H7S 2G5

## RAISON D'ÊTRE DU POSTE

L'animateur sera responsable de superviser, d'encadrer et d'animer des jeunes de 11 à 15 ans qui vivent l'expérience d'un camp culinaire.

## RESPONSABILITÉS

- Accueillir les jeunes du camp et se tenir au courant des spécificités de chacun (en avertir le chef)
- Superviser le service de garde du camp culinaire, le matin et en fin de journée
- Assister le chef lors des démonstrations culinaires
- Guider et soutenir les jeunes du camp dans la réalisation des recettes
- Offrir un encadrement pédagogique, éducatif et ludique
- Dynamiser l'ambiance en organisant des jeux pour la période du dîner et durant le service de garde
- Encadrer les jeunes pour l'organisation et le nettoyage de leur plan de travail
- Aider le chef dans l'organisation et le nettoyage de son espace de travail

## EXIGENCES DU POSTE

- Excellente aptitude en communication, à l'oral, en français
- 2 ans d'expérience dans un poste similaire (ex : moniteur de camp), un atout
- Cours de RCR à jour, un atout

## APTITUDES RECHERCHÉES

- Dynamisme et créativité



# La Tablee des Chefs

- Sens de la planification et de l'organisation
- Leadership
- Bon esprit d'équipe

## CONDITIONS D'EMPLOI

Type d'emploi : contractuel, 30 à 35 heures / semaine, à confirmer lors de l'embauche

Dates : 29 juin au 14 août 2026

Horaire : entre 8h et 17h du lundi au vendredi (deux quarts de travail 8h à 14h et 11h à 17h - horaire à définir par la Directrice des Écoles de cuisine)

Salaire : à discuter

## PROCESSUS

Date d'entrée en poste : Une journée, (25 ou 26 juin) et une formation rémunérée (date à confirmer), avant le début des camps et soutien pour fermer le 17 août, si disponible, (à confirmer).

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae accompagné d'une lettre expliquant leur motivation à occuper ce poste à l'attention de l'attention de **Nathalie Pomerleau** à l'adresse suivante: [rh@tableedeschefs.org](mailto:rh@tableedeschefs.org)

Nous vous remercions pour votre intérêt envers La Tablee des Chefs. Prenez note que seules les personnes retenues pour une entrevue de sélection seront contactées.